



IL GRAPPOLO D'UVA *chiamato* OLTREPÒ

F A B R I Z I O B E R N I N I

■ *Parliamo di loro. Dei loro vini e del*

loro essere protagonisti in Oltrepò. Nella

foto, i produttori delle aziende che vi

presentiamo. In primo piano da sinistra:

Laura Boatti di Monzupello, Fabio

Rossetti di La Costaiola, Nicoletta

Mongini di Le Fracce, Gian Maria

Vercesi di Vercesi del Castellazzo. In

seconda fila da sinistra: Sandra

Braggiotti di Tenuta Mazzolino, Luigi

Meroni di Isimbarda, Cristiano Agnes,

Giorgio Mercandelli di Cabanon, Guido

Perdomini di Podere San Giorgio. Dietro

sempre da sinistra Luca Bellani di Ca' di

Frani e Riccardo Albani.

■ *Foto di Luciano Rezzani*

"Gioan Brera fu Carlo", l'indimenticabile Gianni Brera, anni or sono, nel corso di una riunione conviviale presso la casa di campagna di Italo Pietra a Ponte Nizza, in Oltrepò, sollevando davanti ai commensali un grappolo d'uva, si chiedeva, stranamente per tutti i presenti, cosa fosse "quell'affare" (come diceva lui) per rispondere infine a se stesso ed ai suoi interlocutori, rimasti col fiato sospeso in attesa di chissà quali rivelazioni, che: "Questo è l'Oltrepò", perché, in effetti, pensandoci bene, il territorio a sud del Po in Provincia di Pavia, ammantato di vigneti, ricalca la forma di un grappolo d'uva Barbera.

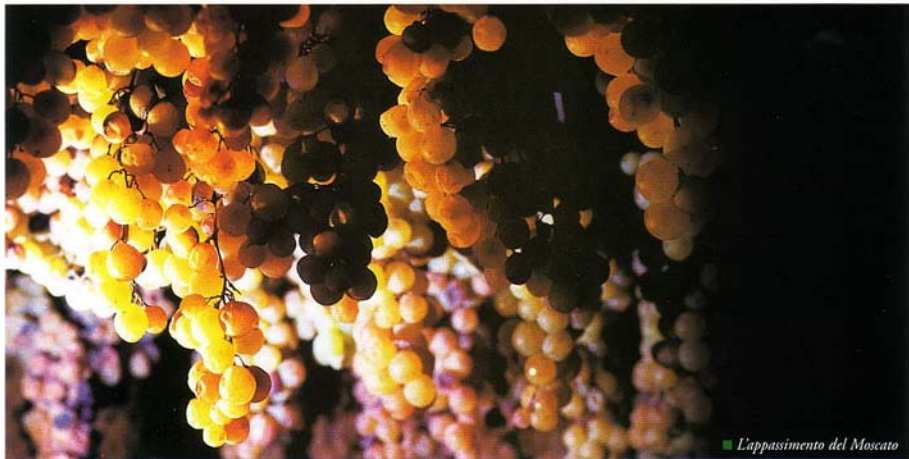
È terra l'Oltrepò di dolcissima ondulatura che man mano sale, dalla via Emilia che vi corre nella parte pianeggiante da Voghera a Stradella, sino all'alta vetta del monte Penice, dominante quattro Regioni.

Qui la vite rappresenta la coltura agricola trainante di una economia rurale che ha risollevato da una miseria antica un popolo, inserendolo con il prodotto che ne deriva, sempre ambito e non più "servo d'altri", soprattutto dei cugini piemontesi, nella cosiddetta civiltà dei consumi, quale realtà economica vincente.

I vini d'Oltrepò, sia rossi che bianchi, assumono un particolare "bouquet" inconfondibile soprattutto in una sua porzione particolarmente vocata, ancor più ristretta dunque, identificabile in un immaginario triangolo collocato nella zona nord-orientale della stessa area geografica.

I vertici di questo triangolo coincidono con Casteggio, Stradella e Ruino con una superficie a vite che varia tra il 40 ed il 90%.

Una "pezza" collinare, per forza di cose, quasi pettinata in tutta la sua estensione, tanto sono ordinati i vigneti, se li osserviamo a debita distanza, di tipica monocultura intensiva, dove ogni zolla è sacrificata a questa pianticella di remota coltivazione (un tralcio fossile è stato rinvenuto nell'Ottocento a Casteggio), selezionatissima, soprattutto dagli anni Sessanta del secolo appena scorso. Coltura, oltre che selezionatissima, continuamente adattata per tipologie alle mutabili esigenze di mercato che hanno pure determinato l'altra esigenza, anch'essa sempre più sentita, di un limite di coltivazione, disciplinato dalla Regione Lombardia e che ha condotto alla selezione di un ben limitato numero di vitigni di cui solo 18 hanno man mano ottenuto la denominazione di origine controllata: Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (da vinificare in rosso), Oltrepò Pavese Rosso, Oltrepò Pavese



■ *L'appassimento del Moscato*

Foto di Fulvio Roiter

Rosso Riserva (passato in legno), Buttafuoco, Buttafuoco Storico, Sanguè di Giuda, Oltrepò Pavese Rosato, Chardonnay, Cortese, Malvasia, Moscato, Pinot Grigio, Pinot Nero (vinificato in bianco), Riesling e Sauvignon.

La zona Doc Oltrepò Pavese si colloca tra alcune analoghe realtà lombarde, poste nelle Province di Bergamo, Sondrio, Mantova e Brescia. La sua consistenza quantitativa offerta al mercato è però assai più rilevante di quella delle consorelle. Basti pensare che essa occupa nel contesto produttivo regionale, circa la metà dell'intero prodotto a Denominazione d'Origine.

La quantità non va, sia detto per inciso, a scapito della qualità; la vinificazione segue criteri di modernissima tecnologia (senza lasciare peraltro da parte la tradizione e la conservazione della tipizzazione dei vini ricavati) perché i produttori ben sanno che puntando soprattutto sulla qualità il loro futuro è assicurato.

Dalla qualità dunque dell'impianto del vigneto, che fa bella mostra ed attrattiva sulla collina, alla commercializzazione finale.

Ed è in forza di questa ostinazione dei viticoltori d'Oltrepò, quelli Doc, anch'essi come il loro prodotto, ostinazione nel perseguire qua-

lità a braccetto di quantità, ostinazione atavica (tramandatasi di padre in figlio dall'età romana, provata da Strabone che afferma essere le botti, in questa zona più grosse delle case, rimarcata oltre che da Brera con il suo motto "Qui il vino è vino", da Mario Soldati, Luigi Veronelli e Giovanni Arpino) che, in effetti, oggi più che mai, si può affermare e rimarcare a nostra volta, a coloro che sono alla ricerca delle "cose genuine", che qui, oltre la linea argentata del Po cantata da Diego Valeri, il vino è vero vino, basta venirci e provare.

E, se poi pensate che queste sono parole di vacui "laudatores", sarete smentiti allorquando proverete a far correre in bocca, anche da semplici consumatori, un bianco, un rosso, un rosato o uno spumante, "creati" da questa terra; il segnale, quello giusto, lo daranno le vostre papille che non rispondono altro che all'istinto naturale.

Allora ognuno imparerà a distinguere, solo al palato, perché sono inconfondibili, le diverse tipologie dell'Oltrepò Pavese, fiore all'occhiello di questo lembo di Lombardia incuneato tra Piemonte, Liguria ed Emilia, mentre il pensiero non potrà che correre alla suggestiva e poetica immagine del "grappolo d'uva" del caro Brera dal quale "tutto proviene".